
Maggi
أبدعي!
أمسية رائعة مع عشاء فاخر
دون حجز مسبق.
مدة التحضير: ٢٠ دقيقة
مدة الطهو: ساعة و ١٠ دقائق
الكمية: تكفي ٨ أشخاص
غراتان بمعكرونة النوي والدجاج
Maggi

أنتِ وماجي... لتحضير أطباق شهيّة

الأرز البخاري
(٦ أشخاص)

المقادير كيلو لحم ضأن مقطع قطعاً متوسطة • ٨ حبات ثوم • ١/٢ ملعقة صغيرة من كل من : فلفل أسود ، كزبرة ناشفة ، هيل ، كمّون ، قرنفل ، وقرفة • ١/٤ كوب زيت ذرة أو سمن نباتي • ٣ بصلات مفرومة • ١/٢ كيلو جزر مبشور ومقطع قطعاً متوسطة • ٣ حبات طماطم مفرومة • ٢ ملاعق كبيرة صلصة طماطم • مرقة الدجاج ماجي مكعب عدد ٢ • ٣ أكواب أرز بسمتي • قشر برتقالة متوسطة الحجم • ١/٢ كوب من كل من : اللوز والصنوبر والزبيب المحمّر •

طريقة التحضير يتبل اللحم



بالبهارات ويوضع في مصفاة مع الثوم • ويترك لمدة ساعة • يقلى البصل في الزيت الحار إلى أن يحمّر • يضاف إليه اللحم والثوم ويقلب إلى أن ينشف الماء • يضاف الجزر وقشر البرتقال ويقلب الخليط • تضاف الطماطم وصلصة الطماطم وتقلب لمدة ١٠ دقائق • يضاف ٥ أكواب ماء ساخن ومرقة الدجاج ماجي مكعب عدد ٢ ويترك على النار حتى ينضج اللحم • يضاف الأرز المغسول ويخلط مع اللحم • تخفض النار عند غليان الماء ويترك الأرز على نار هادئة حتى ينضج • يزيّن الأرز البخاري باللوز والصنوبر والزبيب •



ماجي













السمبوسك

المقادير:

٤ كوب دقيق – مكعب ماجى عدد ٢ – نصف كوب زيت – ٢ بيضة – توابل – كيس بيكنج بودر – نصف كيلو لحم مفروم – كوب بصل – صويا صوص ماجى – كوب جزر مبشور.

الطريقة:

ينقى الدقيق مع الخميرة ويصب عليه الزيت ويفرك حتى يختفى – تذاب مكعبات الماجى فى قليل من الماء الساخن، ويضاف البيض ويخفق جيداً ويعجن به الدقيق والزيت عجينة لينة صالحة للفرد وتترك ساعة – يشوح البصل حتى يصفر لونه. يضاف اللحم ويستمر على النار مع التقليب ثم تضاف مكعبات الماجى والصويا صوص ماجى وتقلب حتى تنضج اللحم – تفرد العجينة وتقطع حسب الرغبة وتحشى كل واحدة بجزء من الحشو المعد وتقفل جيداً وتكرر العملية حتى ينتهى المقدار وترص على دقيق.

يقدح زيت غزير وتحمر القطع وتوضع على الورق وترص فى طبق التقديم وتجمل.

الكبة المقلية

المقادير:

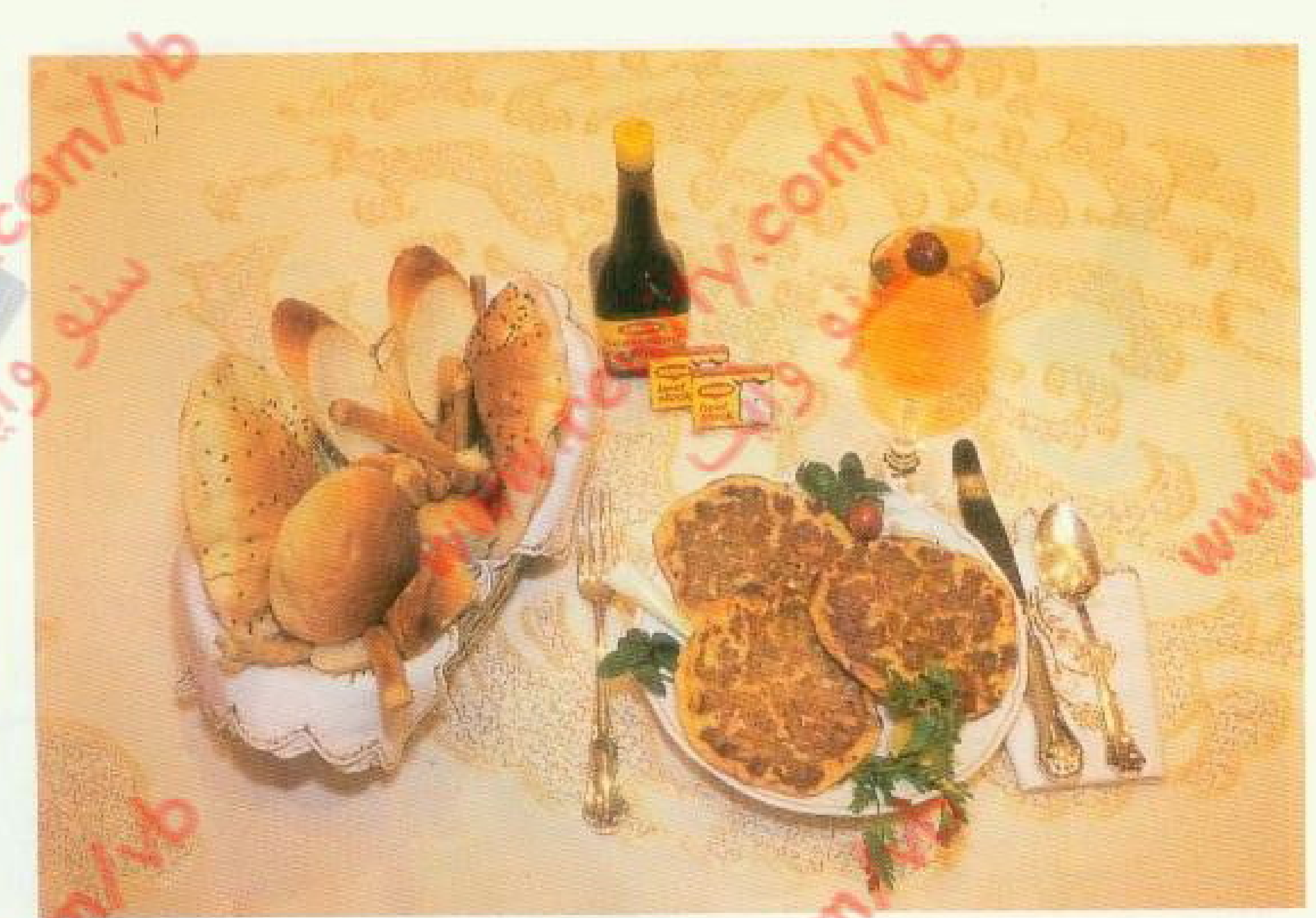
كيلو لحم مفروم – نصف كيلو برغل – مكعب ماجى عدد ٢ – دبس الرمان – صويا صوص ماجى – زيت للتحمير – نصف كيلو لحم ضانى مفروم – ربع كيلو بصل مفروم – رمان – توابل – قرفة.

الطريقة:

يغسل البرغل وينقع ويفرم ويضاف للحم المفروم والتوابل. يضاف كوب بصل مفروم ومكعبات الماجى ودبس الرمان والقرفة. يخلط البصل والتوابل والماجى مع اللحم والبرغل ويفرم مرة ثانية. يفرم البصل ويحمر ويضاف اللحم الضانى المفروم ويستمر فى التقليب على النار ويضاف الصويا صوص ماجى ودبس الرمان والتوابل والقرفة حتى تنضج وتقلب.

تعمل وحدات من عجينة الكبة مستديرة وتحشى باللحم المعد وتكرر العملية حتى ينتهى المقدار.

يقدح زيت غزير وتحمر وتوضع على الورق. ثم ترص فى طبق التقديم وتجمل وتقدم بهذا الشكل.





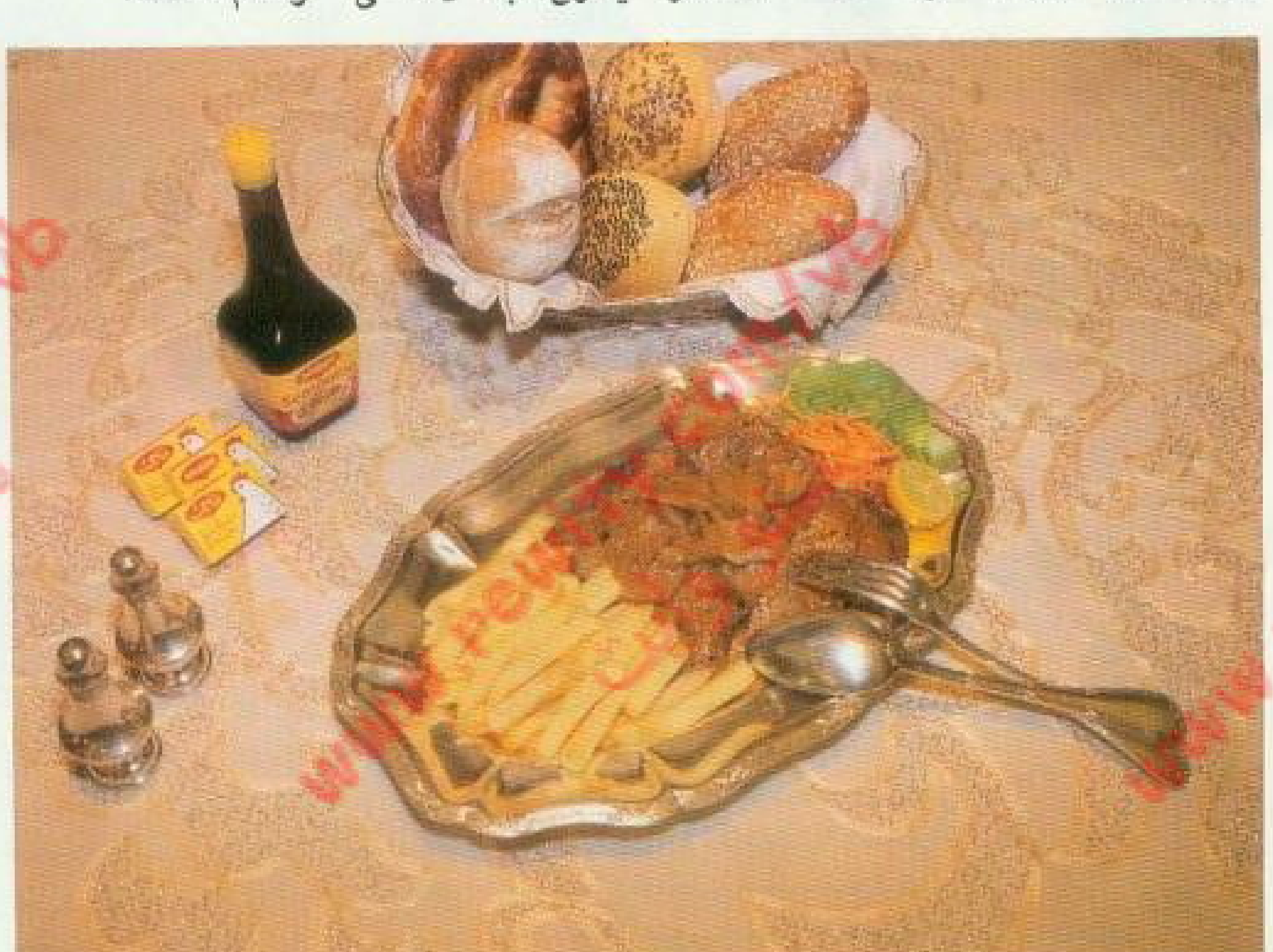
عرائس باللحم

المقـادير:

مكعب ماجى عدد ٢ – ٤ كوب دقيق – ٤ ملاعق خميرة جافة – ٢ ملعقة سكر – نصف كوب زيت – نصف كيلو لحم ضانى – صويا صوص ماجى – دبس الرمان – ٢ كوب بصل – توابل – قرفـة – كوب طماطم.

الطريقـة:

تذاب الخميرة مع السكر فى قليل من الماء الدافىء ويرش الدقيق ويضاف الزيت وقليل من الملح وتقلب حتى يختفى وتضاف الخميرة بعد أن تحمر وتعجن بالماء الدافىء وتترك لتخمر – يشوح البصل حتى يصفر لونـه وتضاف مكعبات الماجى واللحم المفروم ويستمر فى التقليب بعد أن يضاف عصير الطماطم والصويا صوص ماجى حتى تنضج وتعمل وحدات من العجينة مثل الرغيف الصغير وتغطى باللحم (العصاج) تماماً وترص فى طبق التقديم وتجمل وتقدم ساخنة.



شرائح اللحم بالصوص

المقـادير:

كيلو لحم شرائح رفيعة جداً – ٢ كوب بصل مفروم – مكعب ماجى عدد ٢ – رأس ثوم – سمن – صلصة طماطم – خل – صويا صوص ماجى – مستردة – قليل من الحليب.

الطريقـة:

يتبل اللحم بعد أن يغسل ويجفف بجزء من البصل والمستردة وصلصة الطماطم والحليب وتترك – يشوح البصل والثوم حتى يصفر لونه، يضاف الخل ومكعبات الماجى وتترك خمس دقائق على النار وتترك لتنضج.

يقدح السمن وتحمر شرائح اللحم خمس دقائق حتى تحمر جيداً، يضاف الصويا صوص ماجى وتترك على النار خمس دقائق. يضاف خليط البصل والثوم والطماطم ويقلب خمس دقائق على النار.. تغرف وتجمل وتقدم مع الأرز والمكرونة والسلطة.

مطبخ







الكبدة بالأرز

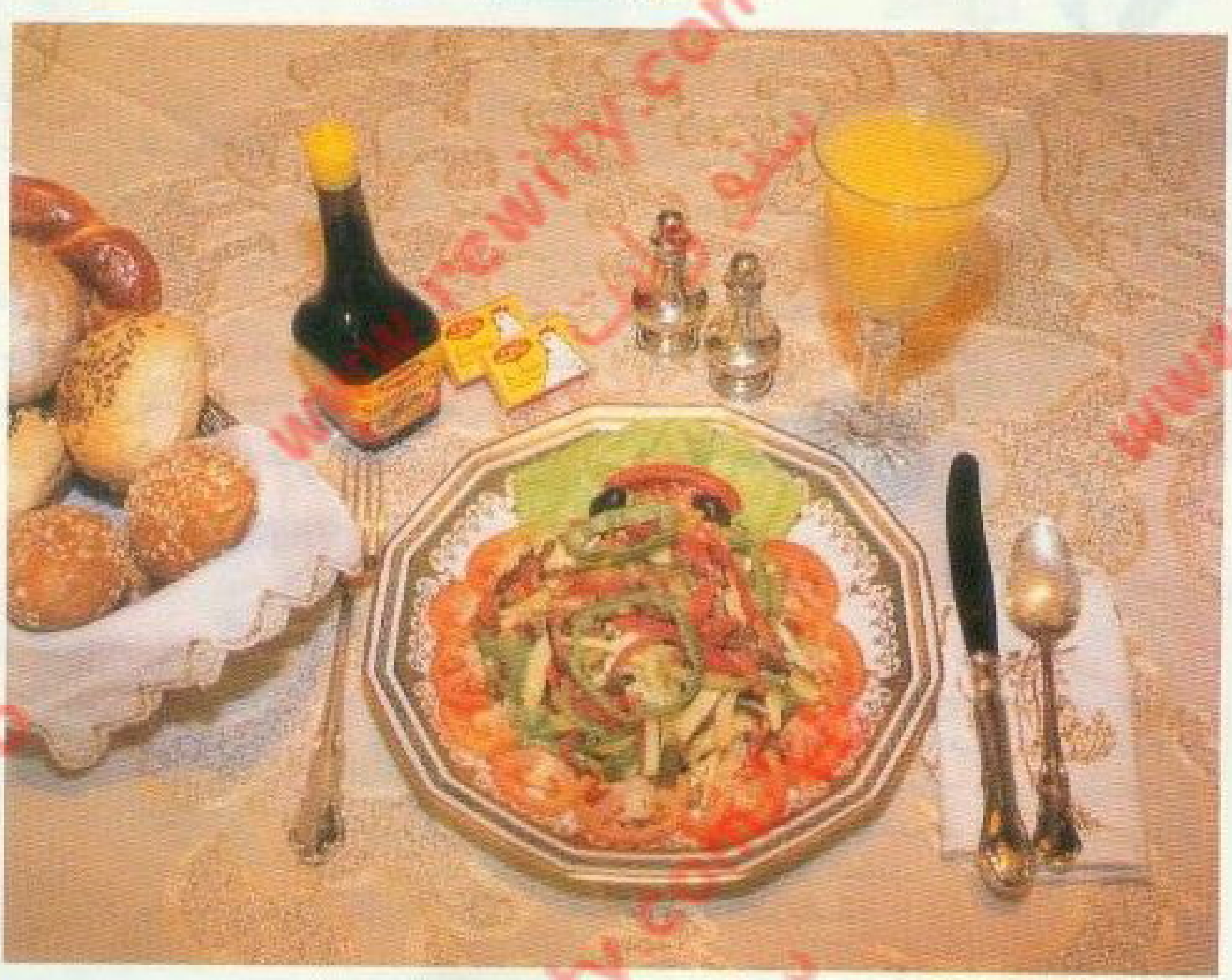
المقادير:

عدد ٢ مكعب ماجي – نصف كيلو كبدة – ٢ كوب بصل – كوب جزر – كوب فلفل أخضر – توابل – سمن أو زيت أو زعفران – هيل.

الطريقة:

تغسل الكبدة جيداً وتجفف وتتبل بالتوابل وتترك. يغسل الأرز جيداً وينقع ساعة في الماء والليمون – يشوح البصل في السمن أو الزيت حتى يصفر لونه.

يضاف الجزر والفلفل ويستمر في التقليب – تضاف مكعبات الماجي مع ٢ كوب ماء والزعفران والتوابل – يصفى الأرز من ماء النقع وتضاف التوابل ويقلب ثم يوضع في الماء المغلي مع البصل والجزر والفلفل. بعد أن يتشرب تهدأ النار ويترك حتى ينضج بعد أن تضاف الكبدة المحمرة في السمن بعد أن تنضج يغرف ويجمل بالكبدة ويقدم ساخناً.



سلطة الخضر مع البيف

المقادير:

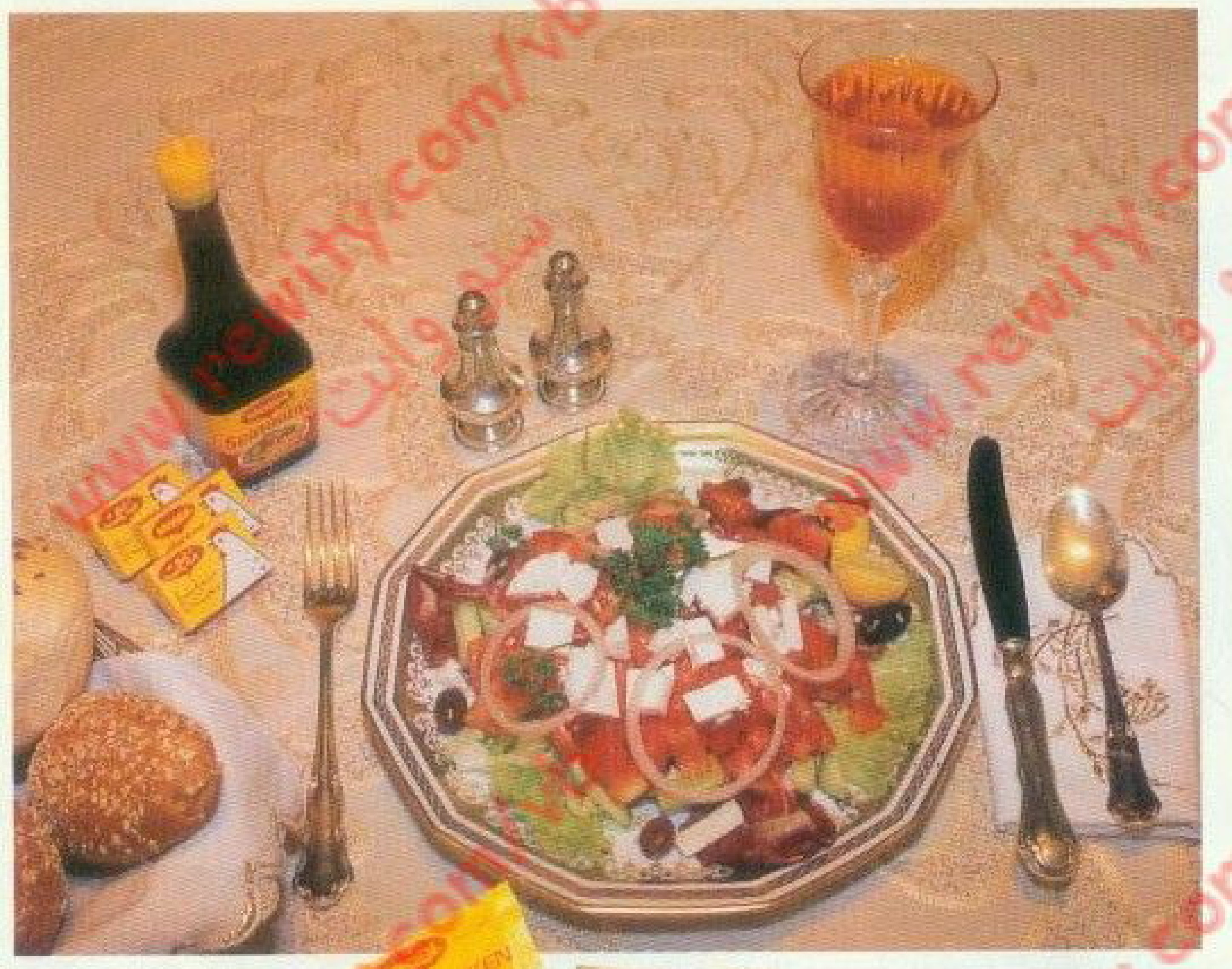
نصف كيلو خضار مشكل - بطاطا - جزر - بازلاء - ربع كيلو بيف مدخن أو رومي شرائح رفيعة - توابل - ليمون - خل - زيت - فنجان مايونيز - ٢ ملعقة صلصة طماطم - ملعقة مستردة - مكعب ماجي عدد ٢ - بصلة - ملعقة ثوم - زيت - خضار طازج - زيتون - صوياصوص ماجي.

الطريقة:

تقشر الخضر البطاطا والجزر وتقطع مكعبات حسب الرغبة وكذلك البسلة وتغسل وتغطى بالماء وتوضع مكعبات الماجي وتوضع على النار حتى تسلق وتنضج وتوضع في طبق التقديم – تضاف شرائح اللحم أو الرومي وتقلب مع الخضر ويقطع البصل شرائح رفيعة وتنقع في الخل. يخفق المايونيز وصلصة الطماطم والمستردة والثوم جيداً ويضاف البصل إلى الخضر واللحم والتوابل والزيت والخل والصوياصوص ماجي ويصب خليط المايونيز والمستردة وصلصة الطماطم ويقلب مع الخضر واللحم والزيتون ويجمل ويقدم بارداً.







سلطة الخضر بالجبن

المقادير :

ربع كيلو بطاطا ـ ٢ ثمرة جزر ـ ٢ ثمرة بصل ـ ٢ ملعقة ثوم ـ ربع كيلو جبن ـ خيار ـ خس ـ كابوتشي ـ زيت ـ مكعب ماجي عدد ٢ ـ توابل.

الطريقة :

يقشر البطاطا والجزر ويسلق مع مكعبات الماجي حتى تنضج بعد أن تقطع حسب الرغبة. تقطع الجبن مكعبات وتقلب مع الثوم والزيت والخضر وتقلب. يضاف الليمون ويقطع البصل شرائح وينقع في الخل ويضاف إلى الخضار والجبن. يقطع الخيار والكابوتشي شرائح رفيعة ويضاف ويقلب ويوضع الخليط في طبق كريستال ويجمل ويقدم بارداً.

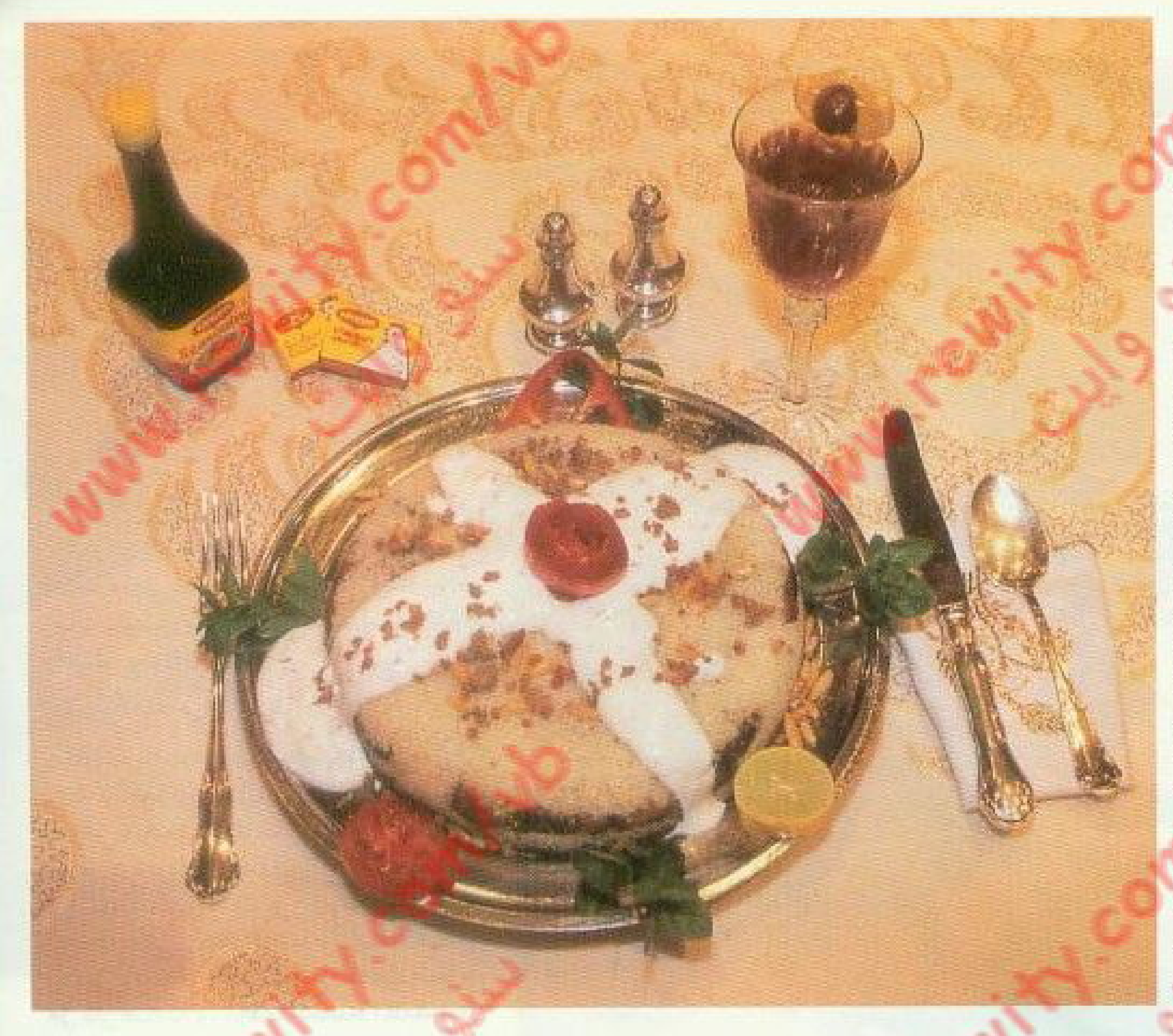
النودلز بالصوص الأحمر

المقادير:

كيس نودلز ماجي ـ كوب طماطم ـ صويا صوص ماجي ـ كوب بصل ـ ٢ ملعقة ثوم ـ خل ـ نصف كيلو فلفل مفروم ـ مكعب ماجي عدد ٢.

الطريقة :

يحمى كيس النودلز في كوب ماء لمدة خمس دقائق مع وضع الكيس الداخلي في الماء مع مكعب ماجي. يشوح البصل والثوم حتى يصفر لونه ويضاف الخل والصويا صوص ماجي والطماطم ومكعبات ماجي وتترك على النار حتى تسبك ويقلب جزء منها مع النودلز ماجي وتجمل بالجزء الباقي وتقدم ساخنة.



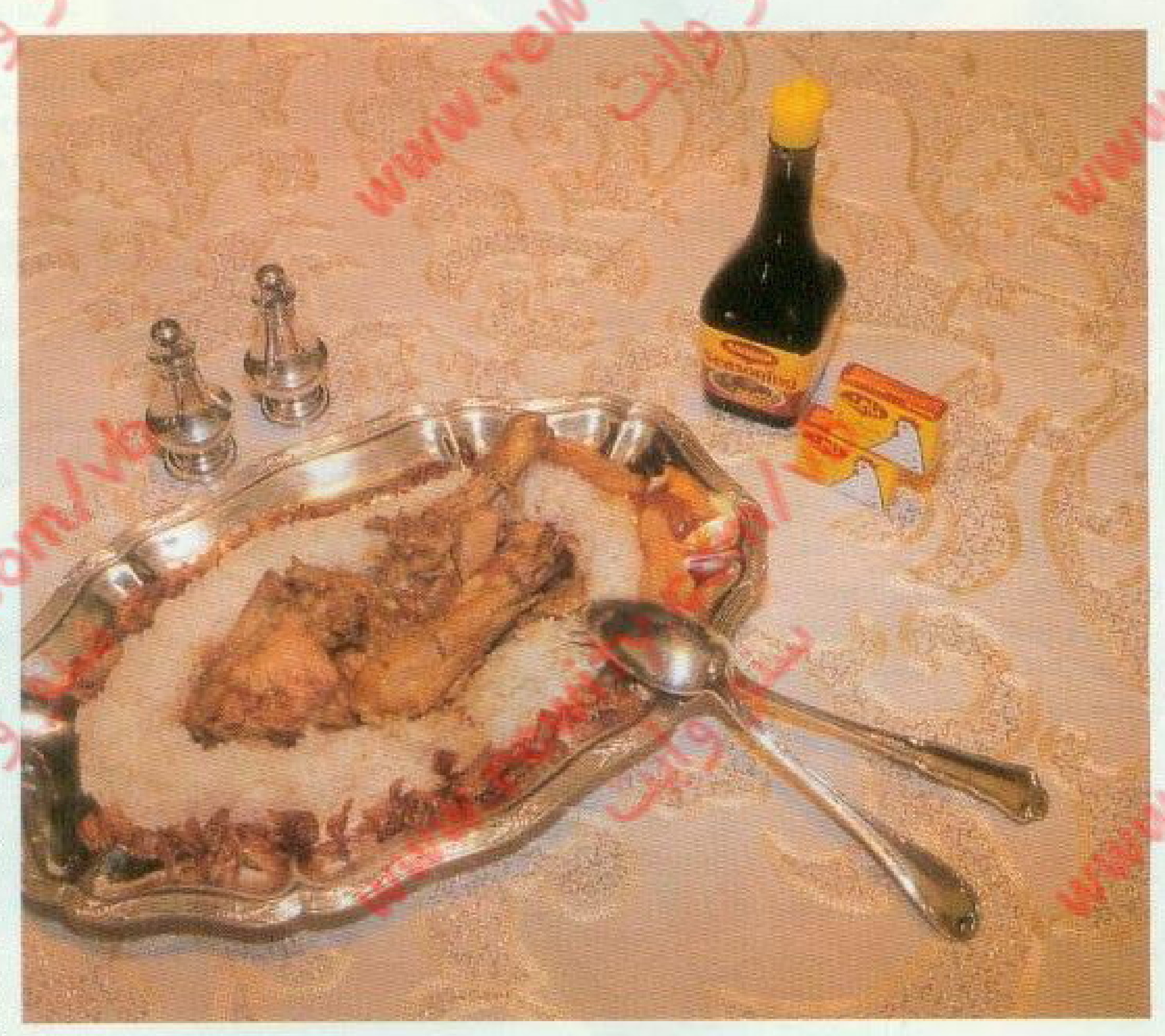
المقلوبة بالباذنجان

المقادير:

كيلو باذنجان رومي ـ ٢ كوب أرز ـ كيلو لحم مكعبات ـ مكعب ماجي عدد ٢ ـ لبن ـ زيت ـ ٢ كوب بصل مفروم.

الطريقة:

يقشر الباذنجان ويقطع شرائح ويرش عليه الملح ويترك ساعة حتى يصفى الماء منه ويحمى زيت غزير وتحمر فيه شرائح الباذنجان وتوضع على ورق. تغسل مكعبات اللحم وتحمر وتغطى بالماء مع إضافة مكعبات الماجى والبصل وتترك حتى تنضج ويرفع اللحم. يغسل الأرز وينقع ويصفى من ماء النقع ـ يوضع الأرز ويغطى بحساء اللحم بعد أن يوضع الباذنجان في الحساء ويغلى خمس دقائق. يرفع الباذنجان ويوضع الأرز بعد أن يتشرب ويوضع على نار هادئة حتى ينضج. يرص الباذنجان واللحم والأرز طبقات متبادلة في طبق الفرن ويدخل الفرن عشر دقائق ويقلب ويجمل حسب الرغبة ـ يخفق الزبادى بالثوم الناعم والنعناع ويقدم معها.



السمك بالخضار

المقادير:

كيلو سمك فيليه مخلي ـ مستردة ـ نصف كوب حليب ـ مكعب ماجي عدد ٢ ـ بقسماط ـ صلصة طماطم ـ ٢ كوب بصل شرائح ـ رأس ثوم مفروم ـ نصف كيلو خضار مشكل ـ توابل.

الطريقة:

يغسل السمك ويجفف جيداً وينقع في الحليب ساعة مع المستردة والثوم والتوابل وصلصة الطماطم ويترك ساعة. تقشر الخضر وتقطع حسب الرغبة وتسلق في الماء والماجى حتى تنضج وتقلب في الزبدة الساخنة المحمر فيها البصل وتقلب شرائح السمك في البقسماط وتحمر في الزيت الغزير من الجهتين.. ترص في طبق فرن مسطح وتجمل بالخضار والبصل المحمر في الزبدة وتدخل الفرن عشر دقائق وتقدم ساخنة.

مطبخ ماجي





فتة شامي

المقادير:

مكعب ماجي عدد ٢ ـ ٢ كوب ماء ـ رغيف خبز شامي ـ زبدة ـ ثوم ـ بصل ـ لبن ـ مكعبات لحم مسلوق ـ أو دجاج مخلي ـ أرز أبيض مفلفل.

الطريقة:

يقطع الخبز ويحمى في الثوم والبصل والزبدة على النار الهادئة أو في الفرن ـ يحمر الثوم والبصل حتى يصفر لونه.

يضاف الخل ثم يضاف الحساء الذى تم عمله من الماجي والماء المغلى ويصب على الخبز المحمر ويقلب ويمكن أن يوضع الأرز أو يستغنى عنه حسب الرغبة ـ يخفق الزبادي مع الثوم والليمون جيداً ويصب فوق «الفتة» ويجمل ويرص فوقها مكعبات اللحم أو الدجاج وتقدم ساخنة مع السلطة.



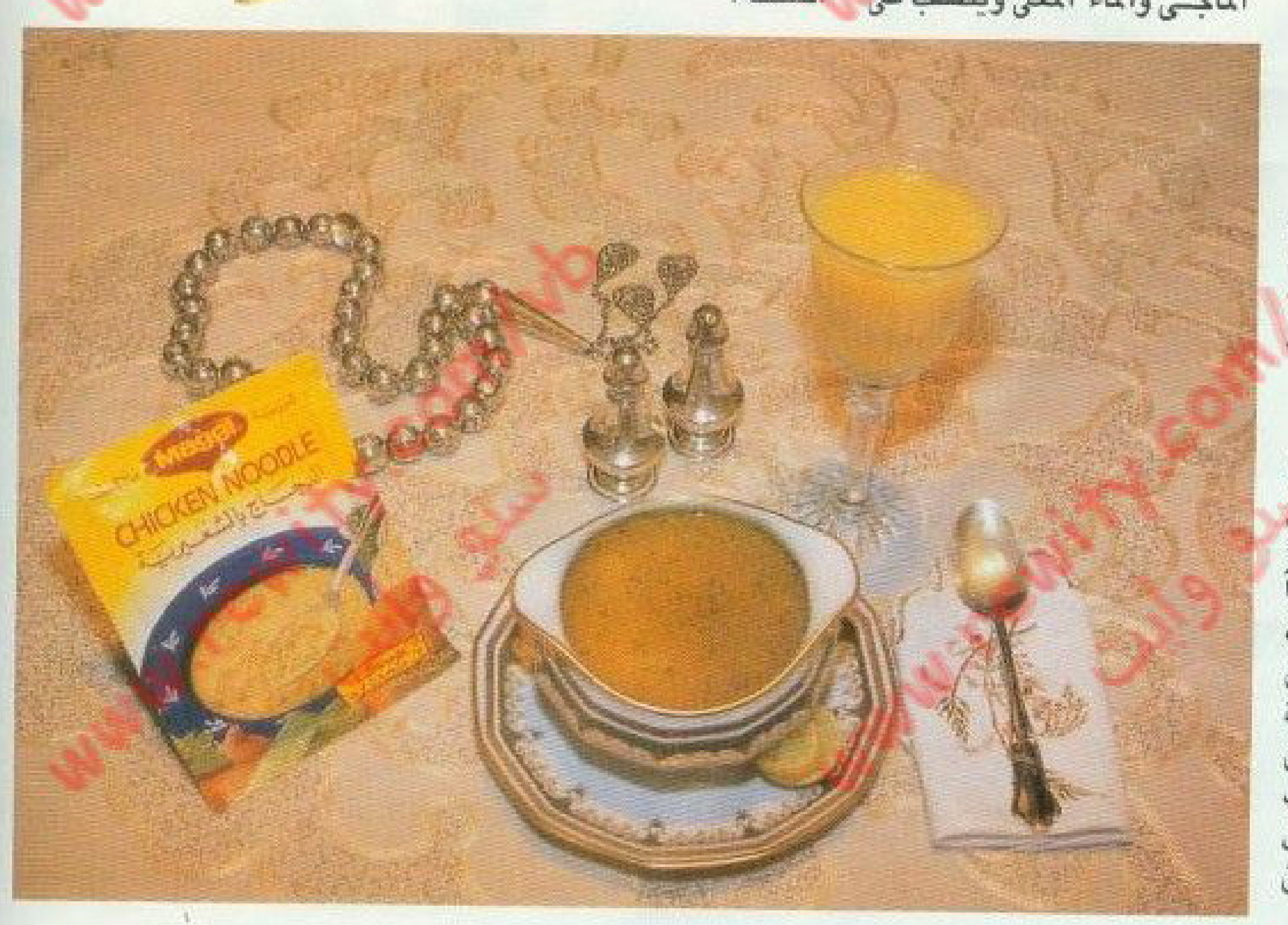
حساء العدس

المقادير:

٢ كوب عدس أصفر ـ ٤ بصلات ـ رأس ثوم ـ ٤ ثمرات طماطم ـ ٢ ثمرة فلفل ـ ٢ ثمرة جزر ـ مكعب ماجي عدد ٢ ـ مستكة ـ هيل ـ زبدة.

الطريقة:

يغسل العدس والبصل والطماطم والفلفل والجزر ويوضع عليه الهيل ويغطى كل هذا بالماء ويترك على النار حتى ينضج تماماً وذلك بعد أن يوضع عليه مكعبات الماجي. ثم يخفق هذا الخليط في الخلاط جيداً. تحمى الزبدة والمستكة ويضاف العدس المخفوق مع الخضر ويخفف بالماء حسب الرغبة ويغرف وهو ساخن ويجمل ويقدم مع مكعبات الخبز المحمر في الزبدة.



مطبخ



خضر بالصوص الأبيض

المقادير :

عدد من الخرشوف - جزر - بازلاء - كوسة - مكعب ماجى عدد ٢ - ٢ ملعقة دقيق - زبدة أو زيت - ليمون - خل - بصل - ثوم - كوب حليب.

الطريقة :

تقشر الخضر حسب نوعها وتقطع مكعبات صغيرة. تغسل جيداً وتتبل بالتوابل - يغلى ٢ كوب ماء مع مكعبات الماجى ويوضع فيه الخضار حتى ينضج ويرفع من ماء السلق - يشوح البصل والثوم فى الزبدة حتى يصفر لونه ويضاف الدقيق ويحمر - يضاف الحليب مع التقليب السريع على نار هادئة وتخفف بالحساء المتبقى من سلق الخضر. يشوح ٢ ملعقة ثوم فى الزبدة حتى يصفر لونه - يضاف الخل وتضاف الخضر وتقلب خمس دقائق ويعصر عليها الليمون وتغرف فى طبق التقديم ويصب عليها الصوص الأبيض وتجمل وتقدم ساخنة.

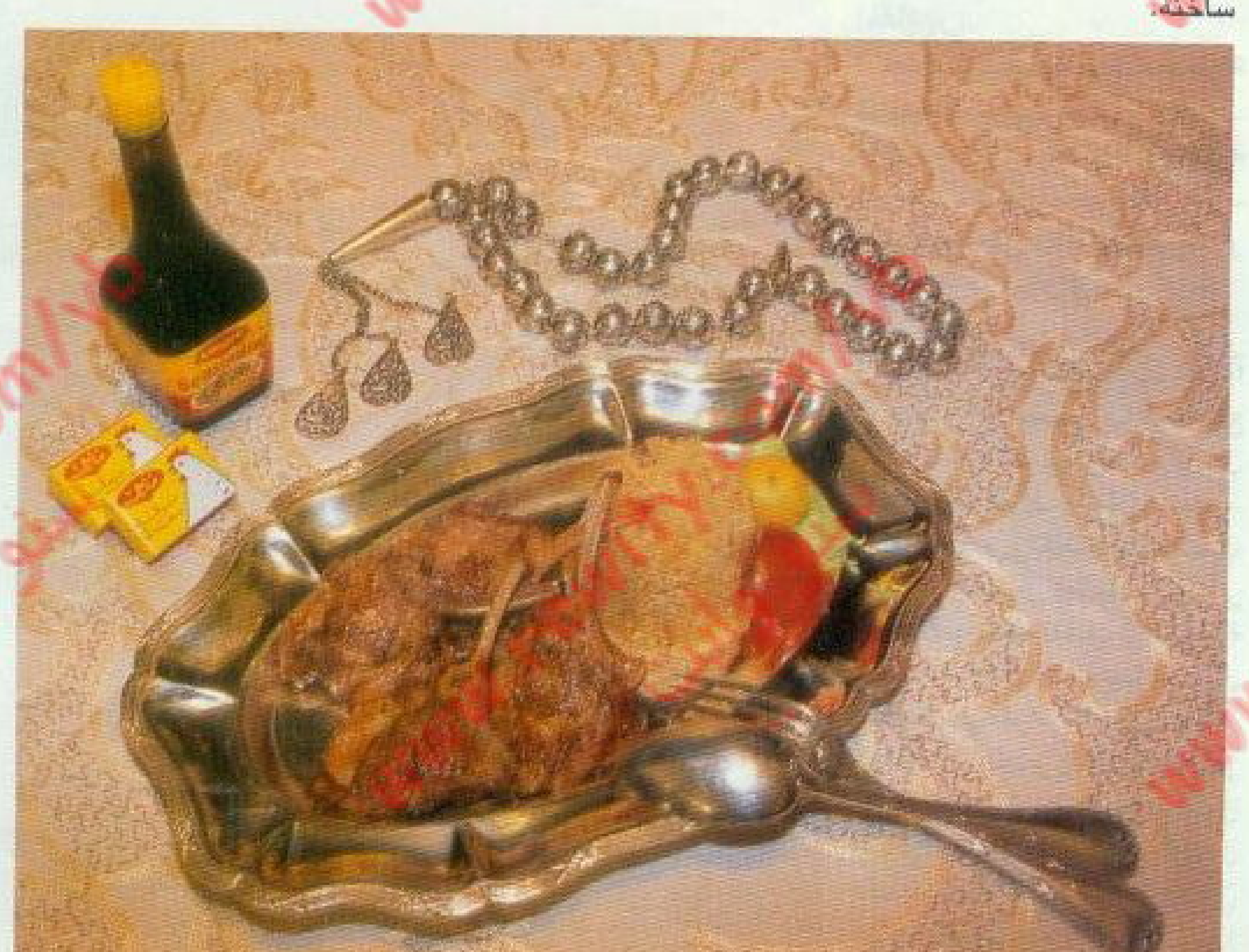
ريش بالصوص

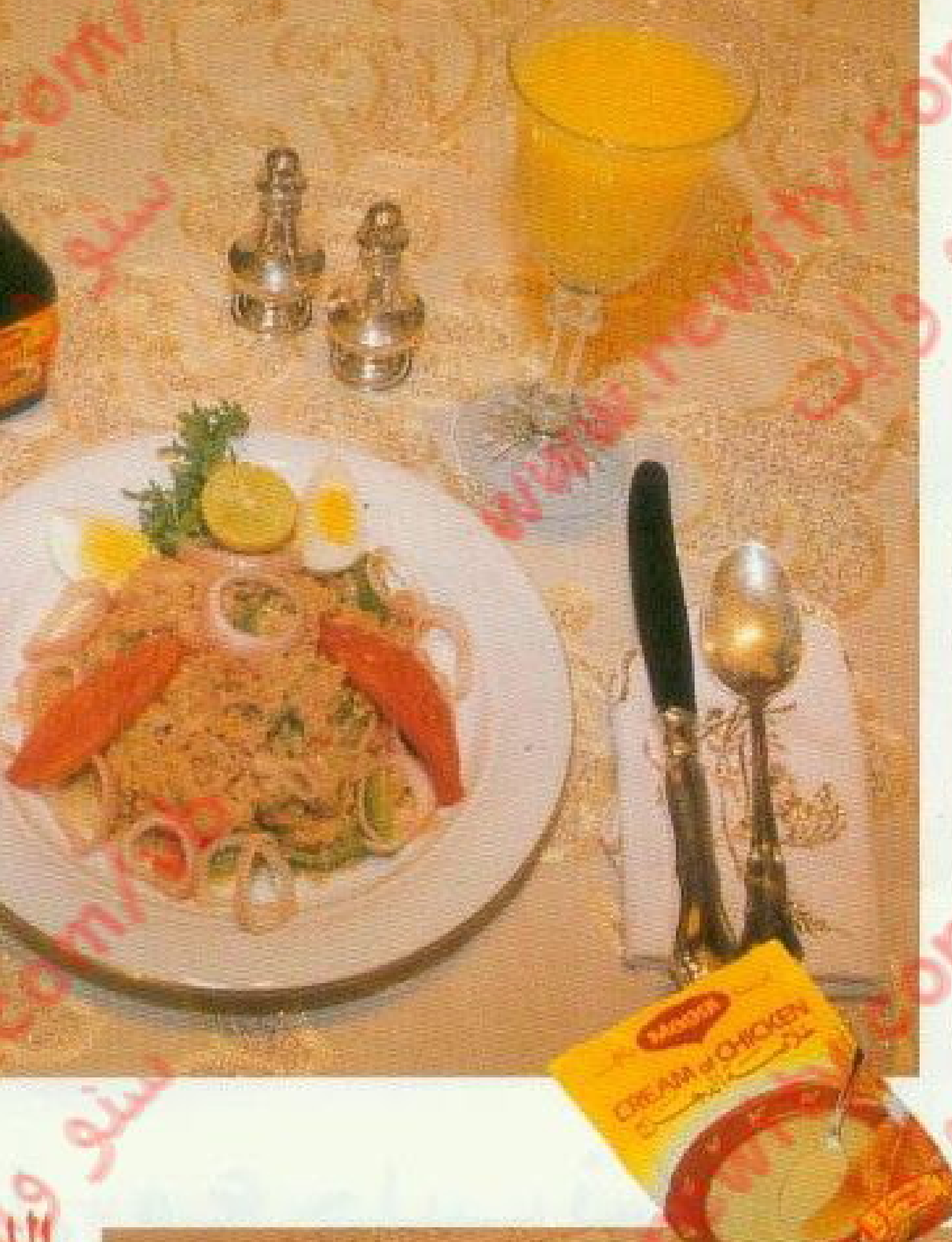
المقادير :

كيلو ريش - صوياصوص ماجى - كوب بصل - ٢ ملعقة ثوم - نصف فنجان لبن - توابل - خل - سمن أو زبدة أو زيت - مكعب ماجى عدد ٢.

الطريقة :

تغسل الريش جيداً وتجفف وتتبل بالتوابل والبصل والثوم والخل والصويا صوص ماجى والحليب ويترك أطول فترة ممكنة. يسخن السمن أو الزبدة أو الزيت وتحمر فيه الريش من الجهتين وترص فى طبق فرن وتغطى بعد أن تذاب مكعبات الماجى فى نصف كوب ماء ساخن وتترك حتى تنضج وتغرف فى طبق التقديم وتجمل وتقدم ساخنة مع البطاطس المحمرة أو البيوريه أو الأرز أو المكرونة وكذلك تقدم معها السلاطة. فى حالة استعمال الماجى لا يستعمل الملح.





سلطة البطاطا مع التونة

المقادير:

نصف كيلو بطاطا ـ كوب فلفل أخضر ـ نصف كوب بصل ـ مكعب ماجي عدد ٢ ـ علبة تونة ـ ليمون ـ خل ـ صلصة طماطم ـ مستردة ـ زيت ـ توابل ـ كوب جزر.

الطريقة:

تغسل البطاطا جيداً وتقشر وتقطع مكعبات وتغلى بالماء وتضاف مكعبات ماجي وتسلق حتى يتشرب الماء ويفرم جيداً ثم يضاف الخل والليمون والزبدة والتوابل وتوضع على التونة وتصفى وتوضع في طبق.

يخلط البصل والثوم مع الخل والفلفل والجزر وتخفق المستردة مع الصلصة جيداً مع التوابل وتقلب مع البصل والثوم والفلفل والجزر وتقلب مع البطاطا والتونة جيداً..

توضع في طبق التقديم وتجمل بالمخلل والزيتون وتقدم باردة أو ساخنة.

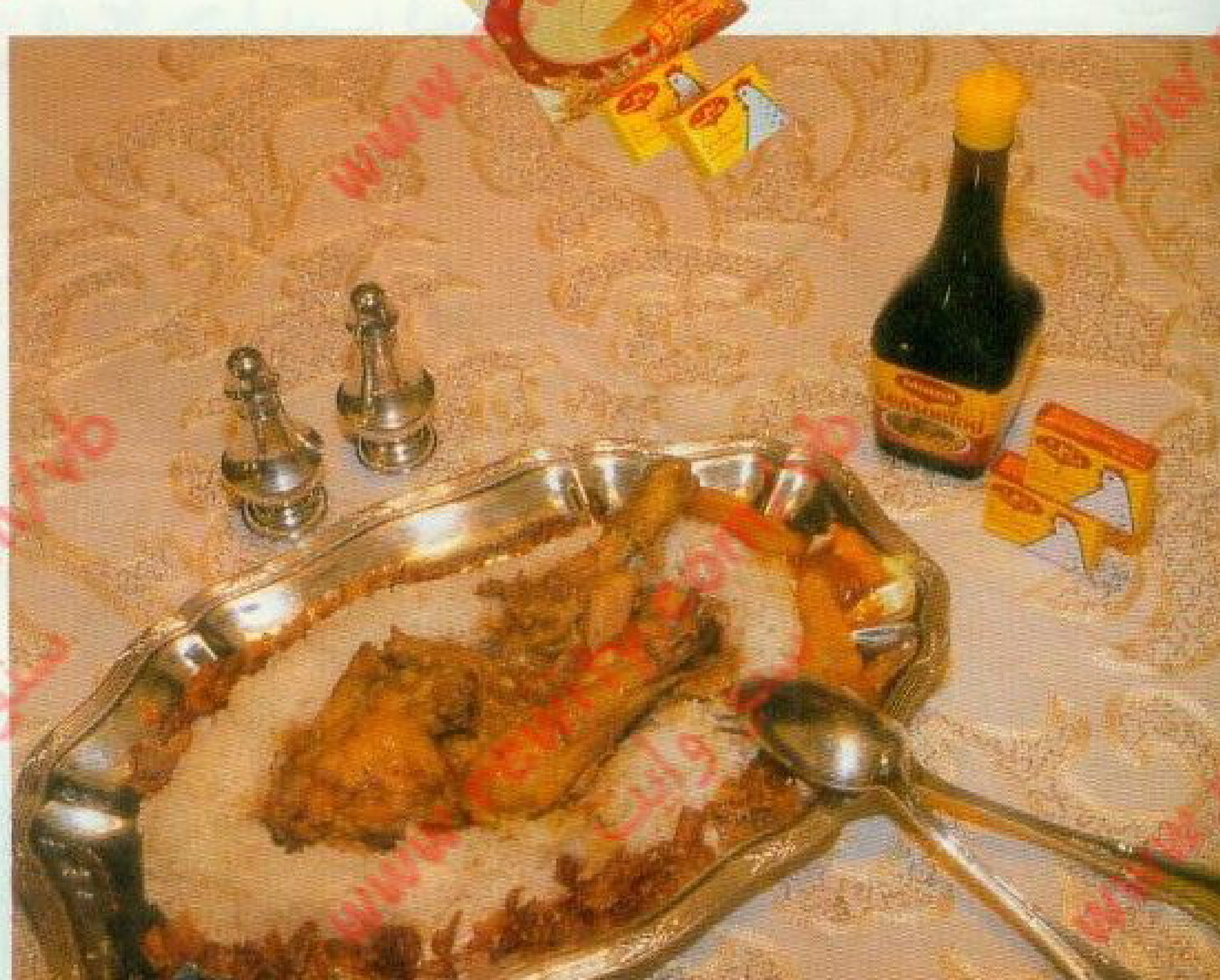
الدجاج المحمر مع الصلصة

المقادير:

دجاجة ـ بصل ـ ثوم ـ طماطم ـ ليمون ـ زبدة ـ مكعبات ماجي عدد ٢ ـ توابل ـ هيل ـ مستكة ـ زبدة ـ خل ـ صلصة طماطم ـ صويا صوص ماجي.

الطريقة:

تغسل الدجاجة جيداً من الداخل والخارج وتجفف وتتبل جيداً بالثوم والبصل المفروم وكذلك الليمون والخل. يغلى نصف لتر ماء مع المستكة والهيل ويوضع فيه مكعبات الماجي وجزء من البصل ويترك ليغلى ـ توضع الدجاجة وتترك على النار حتى تنضج. ترفع من على النار وتترك لتبرد وتقطع أربعة أجزاء. تخفق الطماطم والليمون مع الزبدة حتى تختلط تماما ويوضع عليها الصويا صوص ماجي وتدهن قطع الدجاج بخليط الطماطم وترص في طبق الفرن وتدخل الفرن حتى تحمر توضع في طبق التقديم وتجمل.



مدة التحضير: ٣٠ دقائق
مدة الطهي: ٤٥ - ٥٠ دقيقة

الكمية تكفي: ٤ - ٦ أشخاص

الدجاج المحمَّر المشوي مع الأرز والبازيلا والزعفران

المكونات:

• ١ دجاجة كاملة أو ١٢٠٠غ دجاج • ١ ملعقة صغيرة ملح • ١/٤ ملعقة صغيرة فلفل أسود، مطحون • ٣ ملعقة كبيرة زيت نباتي

للأرز: • ٤ ملعقة كبيرة زيت نباتي • ١٢٥غ أو ١ بصلة متوسطة الحجم، مفرومة • ١ ملعقة صغيرة خيوط الزعفران

• ١٥ حبّة هال كاملة • ١ علبة واحدة أو ٢٥٠غ بازيلا، مثلّجة ومذوّبة • ٣ مكعب **مرقة الدجاج ماجي** • ٤ ١/٢ أو ١١٢٥ مل ماء • ٢ ١/٢ أكواب أو ٥٠٠غ أرز أبيض، مغسول ومصفّى • ١/٤ كوب أو ٥٠غ حبوب صنوبر، مقليّة • ١/٤ كوب أو ٥٠غ لوز، مقشّر ومقلي

طريقة التحضير:

• توضع الدجاجة الكاملة في صينيّة للفرن وتُمزج مع الملح والفلفل الأسود المطحون والزيت. توضع في فرنٍ محمّى على حرارة ٢٠٠ درجةٍ مئويّةٍ لمدةٍ تتراوح بين ٤٥ و٥٠ دقيقة أو إلى أن يصبح الدجاج طريّاً • في هذه الأثناء، يُحمّى الزيت في قدر كبير ويُقلى البصل لمدّةٍ تتراوح بين ٣ و٤ دقائق أو إلى أن يصبح لونه ذهبياً. تُضاف أوراق الزعفران، حبّات الهال الكاملة، البازيلاً، مكعبات **مرقة الدجاج ماجي** والماء وتُغلى المكوّنات • يضاف الارز ويحرك من وقت الى آخر حتى يغلي ثم تخفف الحرارة. يغطى القدر ويترك على نار هادئة لمدة ٢٥ دقيقة أو يتمّ طهي الأرز • يُسكب الأرز المطهو فوق طبقٍ كبيرٍ للتقديم ثم يُقطع الدجاج المشوي ويُوزّع على وجه الأرز ويُزيّن بالمكسّرات المقليّة.

نصيحة: يمكن تقديم الطبق مع سلطة اللبن والخيار



مدة التحضير: 15 دقيقة
مدة الطهي: 10 دقائق

الكمية تكفي: 4 - 6 أشخاص

فاهيتا الدجاج

المكونات: 1/4 كوب أو 60 مل عصير ليمون حامض • 3 فصّ ثوم، مبشورة • 3/4 ملعقة صغيرة مسحوق الفلفل الحار
• 1 1/2 ملعقة صغيرة مسحوق الكمون • 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود • 1 1/2 ملعقة صغيرة صعتر بري يابس (الزعتر)
• 1/4 كوب كزبرة خضراء، مفرومة • 500غ فيليه دجاج مسحّب منزوع عنه الجلد، مقطّع إلى شرائح رفيعة • 150غ أو 1 حبّة متوسطة الحجم فليفلة حلوة حمراء، مقطّعة إلى شرائح • 150غ أو 1 حبّة متوسطة الحجم فليفلة حلوة خضراء، مقطّعة إلى شرائح
• 150غ أو 1 بصلة متوسطة الحجم، مقطعة إلى شرائح • 2 ملعقة كبيرة زيت الزيتون • 2 مكعب **مرقة الدجاج ماجي ملح أقل**
• 3/4 كوب أو 190 مل ماء • 1 1/2 ملعقة صغيرة من دقيق الذرة

للصلصة: • 1 حبّة متوسطة الحجم ثمرة الأفوكاتة الناضجة والمهروسة • 1/2 كوب أو 125غ لبنة أو كريما حامضة "ساور كريم"
• أرغفة تورتيلا • خسّة صغيرة، موزّقة ومفرومة فرماً ناعماً

طريقة التحضير: يُمزج عصير الليمون الحامض مع الثوم المبشور ومسحوق الفلفل الحار ومسحوق الكمون والفلفل الأسود والصعتر البري اليابس (الزعتر) والكزبرة الخضراء المفرومة في وعاء. تُضاف شرائح الدجاج مع شرائح الفليفلة الحلوة الحمراء والخضراء وشرائح البصل. تُحرّك المكونات جيداً حتى تمتزج بعضها مع بعض. يُنقع الدجاج لمدّة ساعتين على الأقل
• يُسخّن زيت الزيتون في مقلاة كبيرة غير لاصقة وتُضاف إليه شرائح الدجاج مع شرائح الفليفلة الحلوة والبصل. تُحرّك المكونات على نار متوسطة الحرارة لمدّة تتراوح بين 6 و8 دقائق أو حتى تنضج جيداً
• يُخلط مكعبا **مرقة الدجاج ماجي ملح أقل** مع الماء ودقيق الذرة في وعاء صغير لتشكيل صلصة. تسكب الصلصة فوق المكونات في المقلاة. يُغلى المزيج ويُطهى لمدّة دقيقتين أو حتى تصبح الصلصة كثيفة.
• تمزج الأفوكاتة المهروسة مع اللبنة أو الكريما الحامضة "ساور كريم" في وعاء صغير. تمرغ ملعقة من اللبنة على رغيف تورتيلا ساخن ويُضاف الخس المفروم ومقدار من مزيج فاهيتا الدجاج. ثم يُلفّ الرغيف ويُقدّم.





شوربة كرات الدجاج بالكاري

مدة التحضير: 15 دقيقة.
مدة الطهو: 15 دقيقة.
الكمية تكفي لـ 4 إلى 6 أشخاص.

المكونات:

- 300 غرام من الدجاج المفروم.
- فصّ ثوم مسحوق.
- ملعقة صغيرة زنجبيل طازج مبشور.
- ملعقة صغيرة من مسحوق الكاري.
- 5 أكواب أو 1250 ملليلتراً من الماء.
- مُغلّف واحد من شوربة الدجاج بالشعيرية «ماجي».
- ملح وفلفل أسود (حسب المذاق).
- ملعقة كبيرة من البقدونس الطازج المفروم.

طريقة التحضير:

- يُمزج الدجاج المفروم مع الثوم، والزنجبيل، والكاري في وعاء ثم يُقرَص المزيج إلى كرات صغيرة.
- يوضع الماء مع شوربة الدجاج بالشعيرية «ماجي» في قدر كبيرة ويُغلى المزيج.
- تُضاف كرات الدجاج، ثم تخفف الحرارة وتترك الشوربة على نار هادئة مدة 15 دقيقة.
- تُتبل الشوربة بالملح والفلفل الأسود الطازج المطحون حسب المذاق.
- تُزيّن بالبقدونس وتقدَم.

Maggi
الدجاج بالشعيرية
CHICKEN NOODLE
www.maggime.com

دجاج بالليمون وجوز الهند

مدة التحضير: 25 دقيقة.
مدة الطهو: 50 دقيقة.
الكمية تكفي لـ: 4 أشخاص.

المكونات:

- 3/4 ملعقة كبيرة من مسحوق الكاري.
- 1/2 ملعقة صغيرة من الهال المطحون.
- ملعقة كبيرة من الزنجبيل المبشور الطازج.
- 3 فصوص من الثوم المسحوق.
- برش وعصير حامضة صغيرة.
- مكعبا مرق الدجاج «ماجي».
- كوب ونصف الكوب أو 375 غراماً من اللبن الطازج.
- قرنان صغيران من الفلفل الأخضر الحار المنزوع البذور.
- 8 قطع من أفخاد الدجاج.
- ملعقتان كبيرتان من الزيت النباتي.
- كوب ونصف الكوب من الماء.
- 3 ملاعق كبيرة من مسحوق حليب جوز الهند «ماجي».
- 3 ملاعق كبيرة من الكزبرة المفرومة والطازجة.

طريقة التحضير:

- يمزج الكاري مع الهال، والزنجبيل، والثوم، وبرش الحامض، وعصير الحامض، ومكعبي مرق الدجاج «ماجي»، واللبن، وقرني الفلفل الحار ضمن خلاط كهربائي، وتخلط المكونات مدة 2 إلى 3 دقائق أو حتى تمتزج جميع المكونات جيداً.
- توضع قطع الدجاج في وعاء، ويضاف إليها مزيج اللبن، ثم تخلط المكونات جيداً مع بعضها بعضاً، وتغطى وتنقع مدة 4 إلى 8 ساعات في الثلاجة.
- يحمى الزيت في قدر كبيرة، وتستخرج قطع الدجاج من التتبيلة، وتطهى على نار معتدلة الحرارة، مدة 10 دقائق أو حتى يصبح لونها ذهبياً تقريباً.
- يضاف الماء ومسحوق حليب جوز الهند «ماجي»، وتتبيلة اللبن، ثم تغلى المكونات وتغطى وتترك على نار هادئة، مدة 30 إلى 35 دقيقة، أو حتى يصبح الدجاج مطهواً جيداً.
- تضاف الكزبرة الطازجة، ويقدم الطبق مع الأرز المطبوخ.



دجاج بالحامض والثوم (مع البطاطا المهروسة)

مدة التحضير: 15 دقيقة.
مدة الطهو: 40 دقيقة.
الكمية تكفي لـ: 4 إلى 6 أشخاص.

المكونات:

- ملعقتان كبيرتان من زيت الطهو.
- كيلوغرام واحد من أفخاذ الدجاج، منزوع عنها الجلد.
- 1/2 ملعقة كبيرة من الدقيق السادة.
- 3 أكواب أو 750 مل من الماء.
- مكعبان من مرق الدجاج «ماجي».
- 3 فصوص من الثوم مسحوقة سحقاً ناعماً.
- 3 ملاعق كبيرة من عصير الحامض.
- 750 غراماً أو 3 حبات من البطاطا متوسطة الحجم.
- ملعقة كبيرة من الزبد اللين.
- 1/4 كوب أو 60 مل من الحليب الساخن.
- 1/4 ملعقة صغيرة من الفلفل الأبيض.

طريقة التحضير:

- يُحمى الزيت في قدر كبيرة، وتُضاف إليه أفخاذ الدجاج وتُقلى من جوانبها كافة حتى تكتسب لوناً بنياً. يُرش الدقيق عليها، وتُحرك مدة دقيقة.
- يُضاف الماء ومكعبان من مرق الدجاج «ماجي»، يُغلى المزيج ويُترك على نار خفيفة مدة 30 دقيقة، أو حتى ينضج الدجاج.
- يُمزج الثوم وعصير الحامض، ويُضاف المزيج إلى اليخنة، وتُترك اليخنة على نار خفيفة مدة دقيقة ثم تُقدم.
- لتحضير البطاطا المهروسة: تُسلق البطاطا مدة 40 دقيقة أو حتى تنضج تماماً. تُقشر البطاطا ثم تُهرس.
- يُمزج الزبد مع الحليب والفلفل الأسود، وتُخلط المكونات مع البطاطا المهروسة، تُملح البطاطا وتُقدم مع الدجاج.




شوربة العدس والفطر
مدة التحضير: 10 دقائق.
مدة الطهو: 15 دقيقة.
الكمية تكفي لـ: 6 أشخاص.
المكوّنات:
- ملعقتان كبيرتان من زيت الطهو.
- 100 غرام أو حبّة بصل صغيرة، مفرومة فرماً ناعماً.
- 100 غرام أو كوب واحد من الفطر الطازج المقطّع أربع قطع.
- فصّ ثوم مسحوق.
- ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم.
- 1/2 ملعقة صغيرة من مسحوق الكاري.
- 5 أكواب أو 1250 ملليتراً من الماء.
- مُغلّف واحد من شوربة العدس «ماجي».
- رشّة فلفل أسود.
طريقة التحضير:
- يُحمّى الزيت في قدر كبيرة، ويُضاف إليه البصل والفطر، ثم تُطهى المكوّنات مدة 4 دقائق.
- يُضاف الثوم والبقدونس ومسحوق الكاري، وتُطهى المكوّنات مدة دقيقة.
- يُضاف الماء ومُغلّف شوربة العدس «ماجي»، وتُغلى المكوّنات، ثم تُترك على نار خفيفة مدة تتراوح بين 10 و15 دقيقة، أو حتى تصبح مطهوة جيداً.
- تُتبّل الشوربة بالفلفل وتُقدّم.
Maggi
شوربة العدس
LENTIL SOUP
www.maggime.com

مدة التحضير: ٢٠ دقيقة
مدة الطهي: ٥٠-٥٥ دقيقة

الكمية تكفي: ٤ - ٦ أشخاص

دجاج ألا كينغ

المكونات: ١ دجاجة كاملة وزنها ١ كلغ • ٣ كوب أو ٧٥٠ مل ماء • ٤ ملعقة كبيرة زبدة • ١ كوب أو ١٠٠غ فطر، مقطّع إلى أرباع • ٤ ملعقة كبيرة دقيق سادة • ٢ مكعب **مرقة الدجاج ماجي** • ١٥٠غ أو ١ فليفلة حلوة خضراء متوسطة الحجم، مقطّعة إلى شرائح • ١٥٠غ أو ١ فليفلة حلوة حمراء متوسطة الحجم، مقطّعة إلى شرائح • ١٠٠غ أو ١ جزرة، مقشّرة ومبشورة • كوب أو ٨٥ مل كريما للخفق • ملعقة صغيرة فلفل أبيض • ٢ ملعقة كبيرة عصير الحامض • ١ ملعقة كبيرة بقدونس، مفروم للتزيين

طريقة التحضير: تُسلق الدجاجة في الماء لمدة ٤٥ دقيقة أو حتى تنضج. توضع جانباً حتى تبرد ثمّ يُنزع جلدها وعظمها. يُصفّى الماء المغلي ويوضع جانباً.

- تُذوّب الزبدة في قدر ويُقلّى فيها الفطر لمدة دقيقتين. يُضاف الدقيق السادة ويُحرّك مع الفطر لمدة دقيقة.
- يُضاف الماء ويُغلى مع التحريك. يُضاف مكعّبا **مرقة الدجاج ماجي**، شرائح الفليفلة الحلوة الخضراء، شرائح الفليفلة الحلوة الحمراء، الجزر، الكريما والفلفل الأبيض ثمّ تُترك المكوّنات على نار خفيفة لمدة ٣ دقائق.
- يُضاف عصير الحامض وقطع الدجاج إلى الصلصة المعدّة. تُحرّك المكوّنات قليلاً، ثمّ يُزيّن الطبق بالبقدونس ويُقدّم.

إقتراح: يمكن استعمال الدجاج المنزوع العظام بدلاً من الدجاجة الكاملة. في هذه الحالة، تُقلّى قطع الدجاج في ٣ ملاعق كبيرة من الزيت النباتي لمدة ٥ دقائق أو حتى تنضج ثمّ تُضاف إلى الصلصة المعدّة وتُترك على نار خفيفة مع سائر المكونات.





الكمية تكفي: ٤ - ٦ أشخاص

مدة التحضير: ١٠ دقائق
مدة الطهي: ٢٠ دقيقة

شوربة الدجاج والخضار

المكونات:

• ٦ كوب أو ١ ١/٢ ليتر ماء • ١/٤ كوب أو ٥٠غ أرز مصري، مغسول • ٢٠٠غ فيليه صدر دجاج منزوع عنه الجلد، مقطع إلى مكعبات صغيرة • ١ مغلف **شوربة ١١ صنف خضار ماجي** • ٢ ملعقة كبيرة بقدونس، مفروم

طريقة التحضير:

- يوضع الماء والأرز في قدرٍ كبيرٍ وتُغلى المكونات ثم تُغطى وتُترك على نارٍ خفيفةٍ لمدة ١٠ دقائق أو إلى أن يصبح الأرز مطهواً بشكل نصف كامل
- يُضاف الدجاج ومغلف **شوربة ١١ صنف خضار ماجي** إلى القدر وتُترك المكونات على نارٍ خفيفةٍ لمدة ١٠ دقائق إضافيّة
- يُضاف البقدونس المفروم ثم تُحرك المكونات وتُقدم على الفور

نصيحة: يمكن إضافة رشة صغيرة من مسحوق المستكة لتعزيز المذاق.







غراتان الدجاج

مدة التحضير: 20 دقيقة.
مدة الطهو: 30 دقيقة.
الكمية تكفي لـ: 6 أشخاص.

المكونات:

- كوبان أو 200 غرام من المعكرونة المفضّل.
- ملعقتان كبيرتان من الزبد.
- نصف كيلوغرام من صدور الدجاج المنزوع عظمها والمقطع أصابع.
- نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود.
- علبة أو 400 غرام من الفطر المفروم.
- ملعقة كبيرة من البقدونس الطازج المفروم.
- 4 أكواب أو 1000 مل من الحليب.
- مُغلّف من أسرار خلطة البشاميل «ماجي».
- كوب ونصف الكوب أو 150 غراماً من جبن القشقوان المبشور.

طريقة التحضير:

- تُسلق المعكرونة وفق التعليمات المُدوّنة على العلبة، تُصفى وتُوضع جانباً.
- يُذاب الزبد في قدر كبير، وتُضاف إليها قطع الدجاج، وتُطهى على نار متوسطة حتى تصبح ناضجة، وتُتبّل بالملح والفلفل الأسود.
- يُضاف الفطر والبقدونس والمعكرونة المسلوقة، وتُحرّك المكونات مدة دقيقة، ويُوضع المزيج في طبق مُقاوم لحرارة الفرن.
- يُضاف الحليب ومُغلّف «أسرار خلطة البشاميل ماجي»، إلى قدر كبير. يُغلى المزيج ثم يُترك على نار خفيفة مع التحريك مدة تتراوح بين 3 و4 دقائق، حتى تصبح الصلصة كثيفة.
- تُسكب صلصة البشاميل بالملعقة فوق مزيج الدجاج والمعكرونة، ويُهز الطبق بحيث تتوزع الصلصة بتجانس على المزيج.
- يُغطّى المزيج بجبن القشقوان، يُخبَز الطبق في فرن مُحمّى على حرارة 190 درجة مئوية مدة 15 دقيقة أو حتى يصبح لون الوجه ذهبياً.







مدّة التحضير: ٢٥ دقائق
مدّة الطهو: ١ ساعة و٢٠ دقيقة



الكمية: تكفي ٦ إلى ٨ أشخاص

مرق لحم الغنم والخضار

المكوّنات:

- ملعقتان كبيرتان من زيت الطهو
- ١٢٥ غرام أو بصلة متوسطة الحجم ومفرومة
- فصا ثوم مسحوقان
- ٤٥٠ غرام من لحم الغنم المقطّع إلى مكعبات كبيرة
- ٦ أكواب أو ١٥٠٠ مل من الماء
- مكعبان من **مرقة لحم الخروف ماجي (الطعم الأصيل)**
- ١٥٠ غرام أو حبّة متوسطة الحجم من الطماطم المقشّرة والمقطعة إلى مكعبات
- ٤ ملاعق كبيرة من معجون الطماطم
- ٣٠٠ غرام أو ٣ حبات متوسطة الحجم من الكوسا الصغيرة المقطعة إلى مكعبات كبيرة
- ٣٠٠ غرام أو حبتان من الجزر المتوسط الحجم والمقطع إلى مكعبات كبيرة
- ٥٠٠ غرام أو حبتان من البطاطا المتوسطة الحجم والمقطعة إلى مكعبات كبيرة
- ١/٤ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
- ١/٤ ملعقة صغيرة من مزيج السبع بهارات المطحونة
- ١/٤ ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة

طريقة التحضير:

- يُحمّى الزيت في قدر كبيرة ويُقلى البصل إلى أن يصبح لونه ذهبيًا.
- يُضاف الثوم ويُحرّك لمدة دقيقة واحدة أو أن تفوح رائحته ثم تُضاف إليه مكعبات لحم الغنم وتُطهى المكونات لمدة ٥ دقائق أو إلى أن يصبح لحم الغنم بنيًا.
- يُضاف الماء ومكعبات **مرقة لحم الخروف ماجي (الطعم الأصيل)** ويُطهى المزيج على نارٍ خفيفةٍ مع تغطية القدر لمدة ساعة أو إلى أن يصبح اللحم طريًا تقريبًا.
- تُضاف الطماطم، معجون الطماطم، الكوسا، الجزر والبطاطا (مع إضافة المزيد من الماء عند الحاجة)، ثم تُترك المكوّنات على نارٍ خفيفةٍ لمدة ١٥ إلى ٢٠ دقيقة أو إلى أن تنضج الخضار ولحم الغنم جيدًا.
- تُتبّل المكوّنات بالبهارات وتُحرّك قليلاً ثم تُقدّم.

نصيحة للتقديم: يُقدّم الطبق مع الارز بالشعيرية.





مدة التحضير: ٢٥ دقائق
مدة الطهو: ١٠ دقائق



الكمية: تكفي ٤ إلى ٦ أشخاص

فاهيتا بلحم البقر

المكوّنات:

- ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون
- ٥٠٠ غرام من لحم البقر الطري (الفيليه)، المقطّع إلى شرائح رفيعة
- ١٥٠ غرام أو بصلة متوسطة الحجم، مقطّعة إلى شرائح
- ١٠٠ غرام أو فليفلة حمراء صغيرة، مقطّعة إلى شرائح
- ١٠٠ غرام أو فليفلة خضراء صغيرة، مقطّعة إلى شرائح
- مكعّبان من **مرقة الدجاج ماجي**، مذوّبان في ٦٠ مل أو ١/٤ كوب من الماء الساخن
- ١/٢ ملعقة صغيرة من مسحوق الكمّون
- ١/٢ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
- ١/٢ ملعقة صغيرة من الاوريغانو المجفّف
- ١/٢ ملعقة صغيرة من البابركا المطحونة
- ١/٢ ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الحار
- ١/٢ ملعقة صغيرة من الكزبرة المطحونة

التوابل:

- ١ حبة أفوكادو متوسطة الحجم ناضجة، ومهروسة
- ١/٢ ملعقة صغيرة من الثوم المسحوق
- ١/٤ ملعقة صغيرة من مسحوق الكمّون
- ١٠٠ غرام أو ١/٢ كوب من اللبنة
- ١٠ أرغفة من التّرتيّة (Tortillas)
- ١٠٠ غرام أو ١١/٢ كوب من الخس، تفصل أوراق الخس وتفرم فرمًا ناعمًا.

طريقة التحضير:

- يُسخّن زيت الزيتون في مقلاة كبيرة غير لاصقة وتُضاف شرائح لحم البقر وتُطهى إلى أن تصبح بنية اللون وناضجة. يُضاف البصل والفليفلة الخضراء والحمراء. يُحرّك المزيج لمدة ٣ دقائق ومن ثم يُضاف مكعّبا **مرقة الدجاج ماجي** المذوّبان والتوابل. ويوضع المزيج على نار خفيفة ٣ دقائق إضافية أو حتى يصبح جافًا تقريبًا مع قليل من الرطوبة.
- تُجمع الأفوكادو المهروسة والثوم والكمّون واللبنة في وعاء صغير (يُضاف الملح بحسب المذاق). تمرغ ملعقة من مزيج الأفوكادو على خبز التّرتيّة (Tortillas) الساخن، ويُضاف بعض الخسّ وبعض من مزيج الفاهيتا بلحم البقر. تُلفّ أرغفة التّرتيّة (Tortillas) بما فيها وتُقدّم.

إقتراح: يمكن إضافة رشة صغيرة من القصعين والصعتر إلى مزيج لحم البقر.



مدة التحضير: ١٥ دقيقة
مدة الطهي: ١٢ دقيقة

الكمية تكفي: ٤ - ٦ أشخاص

شوربة السلمون والهليون

المكونات:

• ٥ ١/٢ كوب أو ١٣٧٥ مل ماء • ١ مغلف **شوربة الهليون ماجي** • ١ رشة صغيرة أوراق الزعفران • ١٠٠غ أو ١ حبّة صغيرة بطاطا، مقطّعة إلى مكعبات متوسطة الحجم • ٢٠٠غ أو ١ علبة صغيرة ذرة حلوة، مصفّاة • ١٠٠غ أو ١ كوب هليون طازج، مقلّم ومقطّع إلى أجزاء قياس ٤ سم • ٢٥٠غ فيليه سلمون طازج منزوع عنه الجلد، مقطّع إلى مكعبات متوسطة الحجم • ١/٤ ملعقة صغيرة فلفل أسود، مطحون • ١/٤ كوب أو ٦٠ مل كريما سائلة طازجة

طريقة التحضير:

• يوضع الماء، مغلّف **شوربة الهليون ماجي** وأوراق الزعفران في قدر كبير ثم تُغلى المكونات مع التحريك المستمر.
• تُضاف البطاطا ثم تُترك على نارٍ خفيفةٍ لمدة ٦ إلى ٧ دقائق أو إلى أن تصبح البطاطا مطهوّة بشكل شبه كامل.
• تُضاف الذرة الحلوة، الهليون، السلمون والفلفل الأسود ثم تُترك المكونات على نارٍ خفيفةٍ لمدّة ٥ دقائق أو إلى أن تصبح المكونات مطهوة جيداً.
• تُضاف الكريما وتُحرك الشوربة بتأنٍ وتقدم.

نصيحة: يمكن استعمال ملقط فولاذيٍّ صغيرٍ لاستخراج الحسك الصغير من فيليه السلمون.





لازانيا باللحم والطماطم

مدة التحضير: ٢٥ - ٣٠ دقيقة
مدة الطهي: ٤٠ - ٤٥ دقيقة
الكمية تكفي: ٦ أشخاص

المكونات:

- ١٠ إلى ١٢ رقيقة، معكرونة لازانيا • ٢ ملعقة كبيرة زيت نباتي
- ٣٠٠غ أو ٢ بصلة متوسطة الحجم، مفرومتان فرماً ناعماً
- ٥٠٠غ لحم بقر، مفروم • ٢ فص ثوم، مسحوقان • ١/٢ ملعقة كبيرة صعتر بري، مجفف • ٣٠٠غ أو ٢ حبة طماطم متوسطة الحجم، مفرومتان • ١ ١/٢ ملعقة كبيرة معجون طماطم
- ١ ١/٢ كوب أو ٣٧٥ مل ماء • ملح وفلفل حسب المذاق

مكونات صلصة البشاميل:

- ٤ كوب أو ١٠٠٠ مل ماء • ١ مغلف **أسرار خلطة البشاميل ماجي**
- ٢ كوب أو ٢٠٠غ جبنة قشقوان، مبشورة

طريقة التحضير:

- تُسلق رقائق اللازانيا بعناية في ماء يغلي. تُرفع من الماء وتوضع جانباً
- يُحمى الزيت في قدر، ويُضاف إليه البصل ويُطهى لمدة تتراوح بين ٥ و٦ دقائق أو حتى يكتسب لوناً ذهبياً بنياً. يُضاف اللحم المفروم، الثوم والصعتر البري. تُطهى المكوّنات حتى يكتسب اللحم لوناً ذهبياً بنياً
- تُضاف الطماطم، معجون الطماطم والماء. يُتبَل المزيج بالملح والفلفل حسب المذاق. يُطهى لمدة تتراوح بين ١٠ و١٥ دقيقة. يُرفع عن النار ويوضع جانباً
- يُضاف الحليب ومغلف **أسرار خلطة البشاميل ماجي** إلى قدر. يُغلى المزيج مع الإستمرار في التحريك ويُترك على نار خفيفة لمدة تتراوح بين ٣ و٤ دقائق حتى تصبح الصلصة كثيفة. تُرفع الصلصة عن النار
- تُرصّ بالتسلسل التالي ٣ طبقات أولها طبقة من المعكرونة المسلوقة، تتبعها صلصة اللحم والطماطم فصلصة البشاميل والجبنة
- تُخبز اللازانيا في فرن محمّى على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٣٠ دقيقة أو حتى يكتسب الوجه لوناً ذهبياً بنياً وتنضج المعكرونة.





شوربة شيش برك مع الشعيرية

المكونات: 6 كوب أو 1500 مل ماء • 2 ملعقة صغيرة معجون الطماطم • 1 مغلف **شوربة خضار الربيع ماجي**
• 200غ كرات الشيش برك، جاهزة • 2 ملعقة كبيرة كزبرة طازجة، مفرومة

طريقة التحضير: يوضع الماء، معجون الطماطم ومغلف **شوربة خضار الربيع ماجي** في قدر كبير
• تُغلى المكونات وتُترك على نارٍ خفيفةٍ لمدّة 5 دقائق ثم تُضاف كرات الشيش برك وتُترك على نارٍ خفيفةٍ لمدّة 5 دقائق أو إلى أن يصبح الشيش برك مطهوّاً جيداً • تُزيّن الشوربة بالكزبرة المفرومة وتُقدّم.

نصيحة للطهي: في حال استعمال الشيش برك المثلّج، يُترك على النار لمدة 7 إلى 8 دقائق أو إلى أن يصبح مطهوّاً جيداً

نصيحة للتقديم: يُقدم اللبن الزبادي العادي مع هذه الشوربة.





مدة التحضير: 15 دقيقة
مدة الطهي: 25 دقيقة

الكمية تكفي: 4 - 6 أشخاص

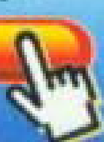
محشي البصل

المكونات: 750غ بصل كبير الحجم • 300غ لحم، مفروم • 1/4 كوب أو 50غ أرز مصري • 1 ملعقة كبيرة سمن
• 100غ أو 1 بصلة صغيرة، مبشورة • 3 فصّ ثوم، مسحوقة • 1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود، كمون ومسحوق الكزبرة
• 1 1/2 ملعقة كبيرة مركزّ التمر الهندي (اختياري) • 1 ملعقة كبيرة معجون الطماطم • 2 كوب أو 500 مل ماء، ساخن
• 2 مكعب **مرقة الدجاج ماجي** • 3 ملعقة كبيرة زيت نباتي

طريقة التحضير: تُقشّر أكواز البصل وتُغلى حتى تذبل. ثم تُنزع كلّ طبقة من البصل بتأنٍ وتُترك جانباً.

- يوضع اللحم المفروم في وعاء، ويُضاف إليه الأرز مع السمن، البصل المبشور والثوم المسحوق ويُتبّل بكافة التوابل. تُمزج المكونات جيداً بعضها مع بعض.
- تُحشى طبقات البصل بمزيج اللحم.
- توضع الكمية المتبقية من البصل في قعر قدر كبير وتُصفّ الطبقات المحشوّة فوقها.
- يُذوّب التمر الهندي مع معجون الطماطم بالماء، ويُسكب الخليط فوق البصل.
- يُضاف مكعّبا **مرقة الدجاج ماجي** مع الزيت النباتي. يُغلى المزيج ثم يُغطّى ويُطهى على نار خفيفة لمدّة 25 دقيقة حتى ينضج البصل والأرز.







شوربة لحم العجل والزنجبيل

المكونات: ٨ حبّة كاملة أو ٣٠غ فطر صيني مجفف (شيتاكي) • ١ ملعقة صغيرة زيت نباتي • ٣ فصّ ثوم، مسحوق • ١ ملعقة كبيرة زنجبيل طازج، مقطّع إلى شرائح رفيعة • ١٥٠غ فيليه لحم عجل، مقطّع إلى شرائح • ١ مغلف **شوربة خضار الربيع ماجي** • ٢/١ ٥ كوب أو ١٣٧٥ مل ماء • ١ ملعقة كبيرة صلصة الصويا • أوراق كزبرة طازجة للتزيين

طريقة التحضير: يُنقع الفطر المجفف في الماء الساخن لمدّة ٣٠ دقيقة ثم يُصفّى ويُقطّع إلى شرائح رفيعة • يُحمّى الزيت في قدرٍ كبير ويُضاف إليه الثوم والزنجبيل ويُطهى المزيج على نارٍ متوسطة الحرارة لمدّة دقيقة واحدة أو إلى أن يصبح طرياً. يُضاف لحم العجل ويُطهى لمدّة ٤ دقائق أو إلى يصبح بنّياً • يُضاف مغلّف **شوربة خضار الربيع ماجي**، الماء، صلصة الصويا والفطر ثم تُغلى المكونات وتُترك على نارٍ خفيفةٍ لمدّة ١٠ دقائق من دون أن تُغطى • يُزيّن الطبق بأوراق الكزبرة ويُقدّم